

Les toxi-infections alimentaires collectives (T.I.A.C)

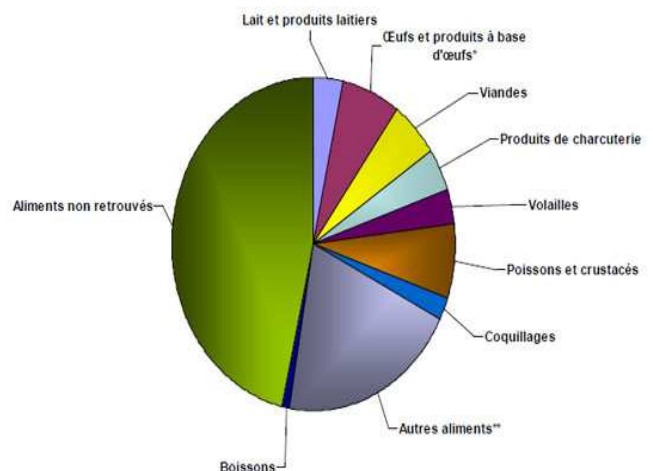
La TIAC « Toxi-Infection Alimentaire Collective » est définie par l'apparition d'au moins deux cas groupés similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire. Elles sont fréquentes et causées par la consommation d'aliments contaminés par des micro-organismes.

La contamination de ces aliments peut être le fait de la matière première (animale ou végétale : lait, cru, œufs, viande peu cuite...), d'une contamination par l'environnement (pollution de l'eau...), l'homme (non respect des mesures d'hygiène...) ou une contamination dite « croisée » (torchon, tablier de cuisine...). Les TIAC survenues en restauration collective représentent 70% des cas (dont 1/3 en milieu scolaire). Ceux en milieu familial, génèrent relativement peu de malades ou sont non connues.

Quels sont les différentes sources de contaminations ?

Un aliment est suspecté ou confirmé dans 80% des cas. Les viandes (principalement les volailles), ainsi que les aliments préparés à base d'œufs sont les **principaux porteurs** de germes des TIAC.

Le non respect de la chaîne du froid, les erreurs dans le processus de préparation des aliments, le manque d'hygiène, le délai trop important entre la préparation et la consommation, représentent les **principaux facteurs** favorisant leur venue.



Chiffres relatifs au TIAC déclarés en France en 2015 selon l'inVS :

- 1390 foyers de TIAC ont été déclarés en France.
- 11 429 personnes affectées dont 641 hospitalisées
- 5 décès

Quels risques pour la santé ?

Les trois principaux micro-organismes en cause sont successivement : Salmonella, Staphylococcus aureus et Clostridium perfringens.



Germe responsable	Signes cliniques	Facteurs de la contamination
SALMONELLA à réservoir large et étendu à tout le monde animal	Diarrhée aigüe fébrile (39-40°), vomissements, douleurs abdominales	<ul style="list-style-type: none"> - Aliments peu ou pas cuits (volaille, œuf, fruits de mer...), les produits laitiers - Restauration familiale ou commerciale
STAPHYLOCOCCUS AUREUS à réservoir habituellement humain	Vomissements, nausées, douleurs abdominales, diarrhée sans fièvre	<ul style="list-style-type: none"> - Lait et dérivés - Plats cuisinés la veille du repas (salades composées, crèmes, glaces, produits laitiers et autres pâtisseries) - Réfrigération insuffisante - Porteur sain ou staphyloccocie cutanée.
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS à réservoir multiple et difficile à définir (eau, terre,...)	Diarrhée isolée sans fièvre, douleurs abdominales type coliques	<ul style="list-style-type: none"> - Plats cuisinés la veille - Réfrigération insuffisante - Restauration collective

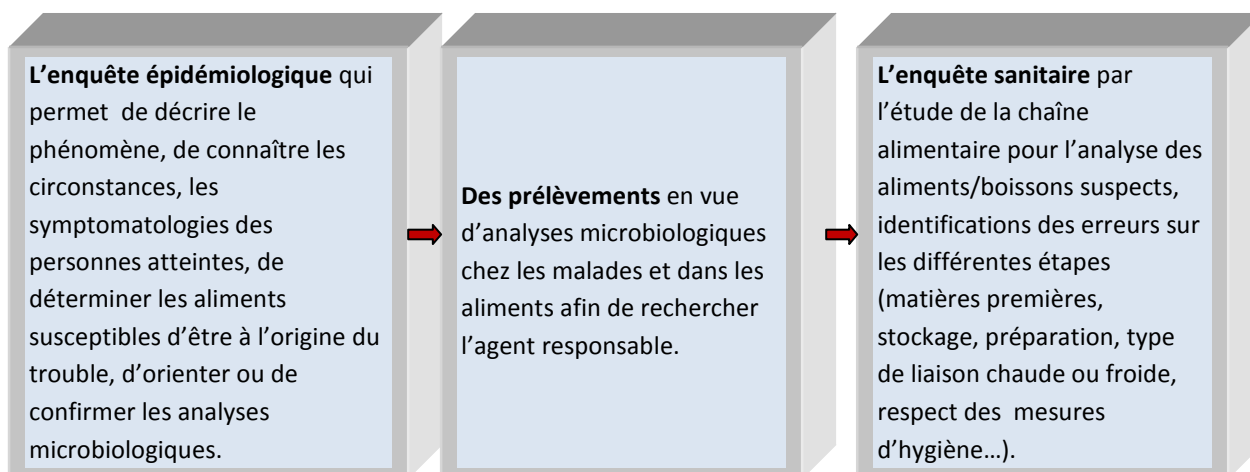
Que faire en cas de TIAC ?

Les TIAC figurent sur la liste des **maladies à déclaration obligatoire**, en application à l'article 3113-1 (D11-1) du code de la santé publique et de la circulaire du 10/02/2013 relative au nouveau dispositif de notification anonymisée des maladies infectieuses à déclaration obligatoire.

Tout docteur en médecine, responsable d'établissement ou chef de famille qui suspecte ou diagnostique une TIAC, doit le signaler sans délai par voie téléphonique au médecin inspecteur de l'**Agence Régionale de Santé (ARS)** de leur département ainsi qu'à la **Direction Départementale de la Cohésion Sociale et Protection des Populations (DDCSPP)**. Une confirmation écrite est réalisée en utilisant un formulaire délivré par l'ARS (**Cerfa 12211*02**).



L'investigation d'une TIAC comporte 3 volets :



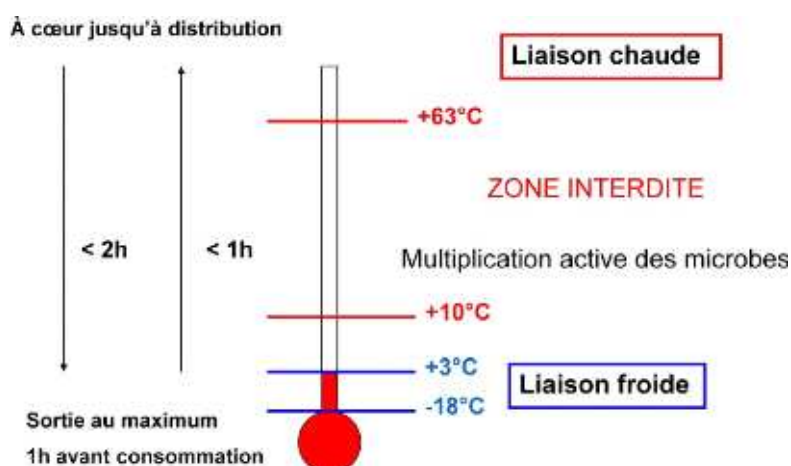
Quelles mesures de Prévention ?

La prévention nécessite des mesures à tous les stades de la chaîne alimentaire, depuis la matière première jusqu'à sa consommation. Diverses précautions sont à prendre pour éviter toute contamination des aliments.

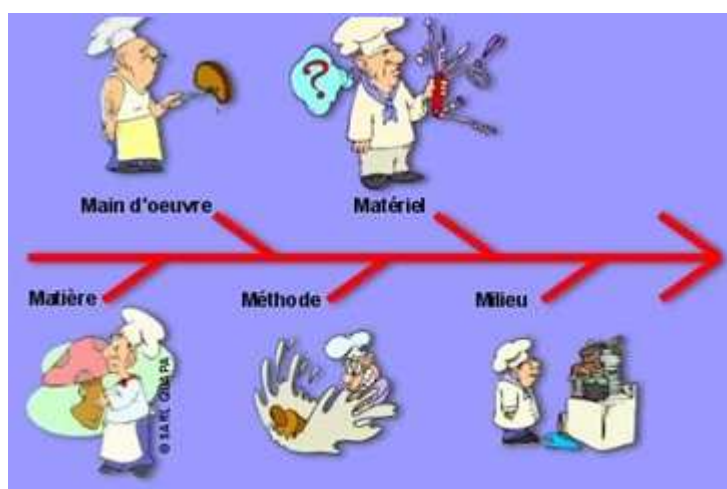
Celles ci portent sur :

- **Les règles d'hygiène** qui ont pour but d'éviter la contamination des denrées et la prolifération microbienne.
- **Les transferts de préparation culinaires** qui sont de 3 types :

- o **Liaison chaude** : le plat est mis en récipient et transporté à une température $> 63^{\circ}\text{C}$
- o **Liaison froide** : le plat est réfrigéré rapidement, la température à cœur du produit doit atteindre 10°C en moins de 2h.
- o **Liaison surgelée** : avec un refroidissement rapide à au moins -18°C pour une conservation prolongée.



Un **Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)** est obligatoire pour tous les établissements manipulant des denrées alimentaires, même s'ils ne sont pas soumis à l'agrément sanitaire. Il décrit les mesures prises par l'établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité alimentaire de ses productions vis-à-vis des dangers biologiques (virus, bactéries), physiques (bois, verres etc...) et chimiques (pesticides, additifs).



Le PMS est en quelque sorte une synthèse écrite du fonctionnement de l'établissement. Il comprend les éléments nécessaires à la mise en place et prouve l'application :

- **Des BPH** (Bonnes Pratiques d'Hygiène) : l'hygiène du personnel, des locaux et du matériel ainsi que celle des denrées (maîtrise des températures, traçabilité et retrait des produits non conformes)
- **Du plan HACCP** (Hazard Analysis Critical Control) fondé sur les 7 principes
- **De la gestion des produits non conformes et de la traçabilité**



Une surveillance médicale du personnel doit être prévue et des contrôles systématiques par analyses des aliments servis doivent être réalisés.

Sources :

- Université médicale virtuelle francophone consulté le 04/05/17
<http://campus.cerimes.fr>
- InVS consulté le 04/05/17
<http://invs.santepubliquefrance.fr/Dossiers-thematiques/Maladies-infectieuses/Maladies-a-declaration-obligatoire/Toxi-infections-alimentaires-collectives>
- www.maires09.asso.fr
- Formulaire déclaration TIAC
<https://www.formulaires.modernisation.gouv.fr/gf/bienvenue.do>
http://www.ssa974.com/IMG/pdf/PMS_-_NL_022014.pdf



<http://campus.cerimes.fr/>
<http://invs.santepubliquefrance.fr/Dossiers-thematiques/Maladies-infectieuses/Maladies-a-declaration-obligatoire/Toxi-infections-alimentaires-collectives>
<https://www.anse.fr/fr/content/les-toxi-infections-alimentaires-collectives-tiac>
www.ars.sante.fr
A.R.S 67-68 : 03.88.88.93.93
ars-grandest-dt-alsace@ars.sante.fr
DDCSPP 68 : 03.89.24.82.00
ddcspp@haut-rhin.gouv.fr